

LA CUISINE LA PLUS BRANCHÉE DU CANADA (CSK)

Un fier membre de
Tech-Accès Canada



SERVICES OFFERTS EN :
anglais



ADRESSE :
4, rue Sydney
Charlottetown, Î.-P.-É.
C1A 1E9



SITE WEB :
<http://www.smartestkitchen.ca>



POINT DE CONTACT :
Peter Crooks
Directeur exécutif
(902) 566-9583
rpcrooks@hollandcollege.com

La cuisine la plus branchée du Canada est un chef de file reconnu en matière de développement de produits alimentaires et d'innovation alimentaire de pointe au Canada atlantique et partout dans le monde. Établie dans le joli secteur riverain de Charlottetown (Île-du-Prince-Édouard), l'équipe de chefs et de scientifiques du CSK trouvent des solutions adaptées pour créer des produits alimentaires de meilleur goût mis à l'essai par des consommateurs.

DOMAINES D'EXPERTISE EN INNOVATION

- Sciences sensorielles et consommateur
- Mise au point de produits alimentaires;
- Connaissance du marché
- Développement de recettes et stylisme alimentaire
- Services de chef d'entreprise

Affilié au Collège Holland

SERVICES TECHNIQUES ET COMMERCIAUX

- Accès aux partenariats
- Aiguillage vers du mentorat d'affaires
- Analyse de concurrence commerciale
- Analyse de marché
- Analyses et tests d'échantillons
- Développement d'une nouvelle feuille de vente d'ingrédients
- Essai de produits
- Évaluation/validation technologique
- Évaluations du paysage concurrentiel
- Examen d'avant-projet et plans de conception
- Examen d'image de marque et de conditionnement de produits au détail
- Fabrication, prototypage et services d'installation
- Groupes de discussion en consumérisme
- Présentation stylisée et photographique des produits
- Résolution de problème
- Revue stratégique des affaires
- Sélection des ingrédients et recommandations
- Services de développement commercial et d'étude de marché
- Validation de principe

SERVICES DE RECHERCHE APPLIQUÉE

- Développement de prototype
- Développement de recette et formule
- Étiquetage nutritionnel calculé
- Expertise réglementaire
- Installations de recherches sensorielles
- Optimisation de processus/produit
- Préparation de rapports sur les résultats de R-D
- Validation de concept/d'avant-projet

FORMATION

- Conception, élaboration et prestation de formations personnalisées
- Évaluation des besoins et analyse de l'écart
- Formation sur place ou à l'interne dans l'entreprise
- Possibilités de stage

DIFFUSION DE LA TECHNOLOGIE

- Activités de réseautage
- Location de locaux et de matériel
- Participation à des salons professionnels et à d'autres événements avec ou au nom de partenaires
- Portes ouvertes – installations et équipes d'essai
- Présentation de résultats lors de conférences
- Série de conférences en soirée

RÉPERTOIRE DE MATÉRIEL SPÉCIALISÉ

- Installation de R-D de classe mondiale logée à côté de The Culinary Institute of Canada
- Pasteurisation UHT et HTST
- Congélateur rapide
- Équipement de saumurage, de maturation et de fumage, y compris l'injection de saumure
- Culbuteur de table à vide
- Équipement de restauration et de cuisine domestique
- Cuiseur à fromage (petite échelle)
- Extrudeuse de pâtes
- Four à convoyeur à air tournant
- Fours Merry Chef/Turbo Chef
- Machine à crème glacée
- Équipement à convection à vapeur
- Équipement de carbonatation de boissons
- Équipement de scellage de sac et de plateau
- Déshydrateurs alimentaires
- Laboratoire de stylisme alimentaire avec décors et éclairage
- Laboratoire d'analyse sensorielle répondant aux normes ASTM et ISO
- Cuisine de démonstration avec caméra de plafond et capacités d'utilisation immédiate
- Salle de conférence de présentation avec tableau SMART et ligne de conférence
- Chambres environnementales pour des essais accélérés de conservation



POINT DE CONTACT :

Peter Crooks
Directeur exécutif
(902) 566-9583
rpcrooks@hollandcollege.com

<http://www.smartestkitchen.ca>